

COSTELINHA DE PORCO AO BARBECUE FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco magra (sem muita gordura)

3 dentes de alho picado

sal a gosto

1 xícara de molho barbecue

páprica doce ou picante a gosto

alho em flocos para finalizar a gosto (opcional)

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Acomode a costelinha de porco em um recipiente para temperar

Esfregue o alho em toda a costelinha de porco

Salpique o sal por toda a superfície da carne (pode exagerar um pouco no sal)

Em seguida, vá adicionando a páprica na costelinha até ela ficar bem vermelha

Envolva bem a costelinha de porco já temperada em papel alumínio (ou embalagem para churrasco) e coloque

Preaqueça o forno entre 210

Coloque a costelinha de porco para assar por 1 hora

Após 1 hora, retire a costelinha de porco do forno e recorte cuidadosamente o papel alumínio; verifique se a carne está suculenta, caso contrário, retorne ao forno por mais 20 minutos

Distribua igualmente o molho barbecue por toda a carne

Salpique o alho frito por cima e coloque novamente no forno por mais 30 minutos

Após passados os 30 minutos, retire do forno

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11524-costelinha-de-porco-ao-barbecue-facil.html>